Green Star™ Elite

L'extracteur de jus à rouleaux broyeurs jumelés

Mode d'emploi



Mode d'emploi

Norme du produit	
Objet	Extracteur de jus pour fruits et légumes
Type	Green Star Elite (GSE-5000)
Tension nominale	110 V
Fréquence	50 Hz
Puissance absorbée nominale	200 W max.
Dimensions	46,4 x 17,5 x 31,8 cm (L x l x h)
Poids	8 Kg



Le produit répond aux conditions requises par la directive européenne concernée. Il n'a pas été réalisé de processus d'évaluation de conformité. L'importateur tient la documentation technique à disposition pour consultation.



Les appareils électriques ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères. Ils doivent être mis au rebut dans les règles de l'art, conformément à la directive 2000/96/CE du parlement européen et du conseil du 27 janvier 2003, relative aux anciens appareils électroniques et électriques. Veuillez porter cet appareil, lorsqu'il ne sera plus jamais utilisé, aux points de collecte des ordures spéciales prévus à cet effet pour l'éliminer.

Table des matières

Le Green Star™ Elite est garanti 5 ans. La garantie comprend les vices de matériaux, de conception et de fabrication de l'ensemble des pièces. Si durant ce délai d'un an, un défaut ou un dysfonctionnement apparaissait sur votre Green Star™ Elite (dans le cadre d'une utilisation conforme aux instructions), l'importateur s'engage à la réparer, en remplacer gratuitement les pièces défectueuses ou à livrer un nouvel appareil en échange.

La mise en jeu de cette garantie implique le renvoi de l'appareil parfaitement **propre et nettoyé avec toutes ses pièces détachées** au service après-vente dans un emballage approprié. Important : si les pièces détachées ou l'appareil ne sont pas propres, le centre de service après-vente en facturera le nettoyage indépendamment de tout droit de garantie.

CONSEIL : conservez l'emballage d'origine au cas où vous devriez renvoyer votre Green Star™ Elite. Avant tout renvoi, **appelez d'abord le service après-vente :** un appel suffit souvent à remédier au problème. Et si le retour s'avère nécessaire, l'appel préalable vous permettra de minimiser vos frais d'expédition.

La garantie ne couvre pas les pannes consécutives à :

a) un usage inadapté du Green Star™ Elite
b) un nettoyage négligent ou inapproprié.
c) une révision réalisée par un personnel non autorisé.
d) un usage différent de celui indiqué dans le mode d'emploi, une négligence, ou des modifications techniques apportées à l'appareil.

Reportez ici les références de votre appareil.

Green Star™ Elite

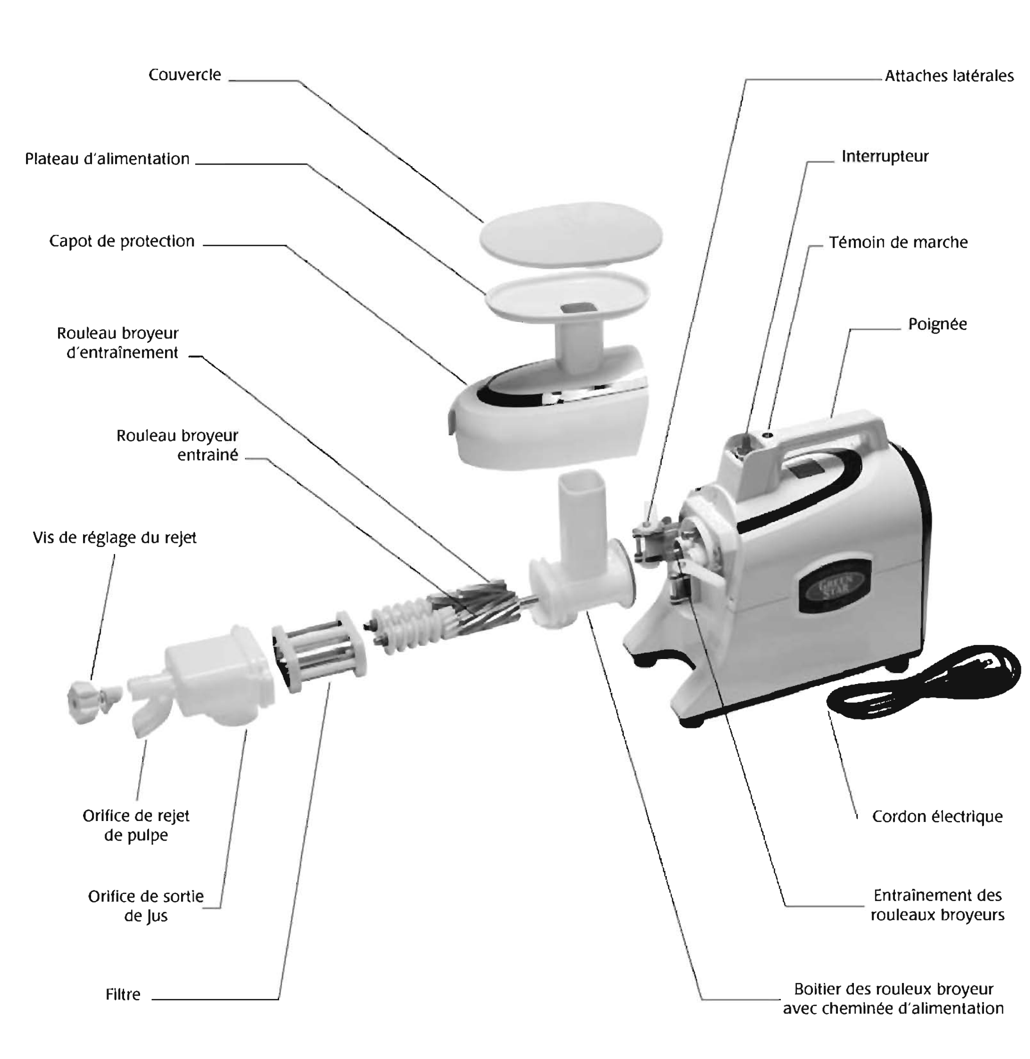
N° de modèle ____________________

Date d'achat ____________________

Distributeur ____________________

Numéro de la facture ____________________

Découvrez votre Green Star™ Elite



Découvrez ses accessoires

A réception de votre colis, assurez-vous que vous avez tous les accessoires suivants en votre possession. Si des éléments venaient à vous manquer, contactez immédiatement votre distributeur.



1. Vis de réglage du rejet
2. Vis de réglage de la pâte
3. Filtre fin
4. Filtre à gros trou
5. Filtre d'homogénéisation (filtre ouvert)
6. Filtre à pâtisseries (filtre fermé)
7. Rouleau broyeur entraîné
8. Rouleau broyeur d'entraînement
9. Boitier des rouleaux broyeurs
10. Couvercle
11. Boitier d'extraction
12. Plateau anti-gouttes
13. Pichet à jus
14. Poussoir en plastique
15. Poussoir en bois
16. Passoire
17. Brosse de nettoyage plate
18. Cordon électrique
19. Bloc moteur
20. Capot de protection

Avant la mise en service...

1. Lisez toutes les instructions avant utilisation.

2. Afin de prévenir tout choc électrique, n'immergez pas le cordon électrique, la prise ou le bloc moteur, dans de l'eau ou tout autre liquide.

3. Débranchez l'extracteur de jus Green Star™ Elite lorsque vous ne vous en servez pas, avant de le monter ou le démonter, ou avant de le nettoyer.

4. Ne tirez jamais sur le cordon électrique pour débrancher l'appareil, ni pour le déplacer.

5. Soyez particulièrement attentif lorsque vous utilisez l'appareil en présence d'un enfant.

6. Arrêtez toute utilisation et contactez votre service après vente dans les cas suivants :
   a. Le cordon électrique / la prise est endommagé(e)
   b. L'appareil présente des dysfonctionnements
   c. L'appareil a subit une chute ou a été endommagé

7. N'utilisez que les pièces détachées fournies par le fabricant. L'utilisation de pièces détachées non recommandées par le fabricant peut entraîner incendies, chocs électriques ou blessures.

8. N'utilisez pas cet appareil en extérieur.

9. Ne laissez pas le cordon électrique en contact avec des surfaces chaudes ou pendre d'un plan de travail.

10. En déballant votre appareil, assurez-vous qu'il n'est pas abîmé et qu'il ne manque aucun élément. Si vous avez un doute, contactez votre revendeur.

11. Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que son voltage est bien compatible avec celui de votre installation électrique.

12. N'utilisez pas votre appareil à proximité d'un point d'eau. Ne le touchez pas si vous avez les mains humides.

13. Afin d'éviter toute surchauffe, déroulez le cordon électrique sur toute sa longueur.

...retenez les consignes de sécurité

A faire

• Lorsque vous assemblez les rouleaux broyeurs, assurez-vous que le point unique se trouve entre les deux points de l'autre rouleau.

• Faites tremper les céréales pendant au moins 6 heures dans de l'eau. Retirez l'eau en versant les céréales dans un tamis et introduisez-les par petites quantités dans la machine en alternant avec un peu d'eau.

• Faites refroidir le Green Star™ Elite pendant 10 minutes au bout de 30 minutes de fonctionnement continu.

• Placez toujours le capot de protection sur l'appareil avant de l'allumer. L'appareil ne fonctionnera pas sans ce capot.

A ne pas faire

• Ne portez pas votre extracteur de jus Green Star™ Elite avec les mains mouillées. Il pourrait glisser et tomber en raison de son poids.

• Débranchez toujours la prise avant de monter ou de démonter la machine.

• Ne mettez pas les doigts dans la cheminée de remplissage. Les petites mains peuvent particulièrement être entraînées par les rouleaux broyeurs. Utilisez toujours le poussoir.

• Ne jamais débrancher la prise lorsque vos mains sont humides ou mouillées.

• Conservez votre extracteur de jus hors de portée des enfants.

• N'utilisez pas l'extracteur de jus Green Star™ Elite sur des surfaces inégales et instables.

• N'introduisez aucun objet (couteaux, fourchettes, pièces de monnaie ou tournevis) dans la cheminée de remplissage.

• Ne forcez pas en utilisant l'extracteur de jus Green Star™ Elite et ne remplissez pas trop l'entonnoir.

Montage

A. Assemblage



1. Positionnez le boitier des rouleaux broyeurs sur le bloc moteur, et appuyez jusqu'à ce qu'il soit bien emboîté.



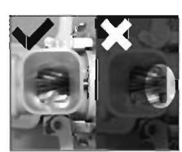
2. TRES IMPORTANT !
• Trouvez les points de positionnement sur les rouleaux broyeurs.

• Placez-les l'un face à l'autre de manière à ce que le point seul se trouve entre les deux autres points.

• Poussez les rouleaux broyeurs dans le boîtier, la partie en métal en premier en les maintenant ensemble (face à l'appareil, le rouleau d'entraînement à droite et le rouleau entraîné à gauche)

• Pour bien les fixer, faites-les tourner légèrement de la gauche vers la droite, jusqu'à ce qu'ils s'emboitent jusqu'au fond du boitier. Pour savoir si les rouleaux sont bien emboîtés jusqu'au bout, regardez par la cheminée d'alimentation :
vous ne devez plus voir le moyeu du rouleau d'entraînement.









3. Glissez le filtre sur la partie visible des rouleaux broyeurs, et appuyez jusqu'à ce qu'il soit bien emboîté (face à l'appareil, le rouleau d'entraînement à droite et le rouleau entraîné à gauche).



4. Glissez le boitier d'extraction sur le filtre.

5. Verrouillez chacune des deux attaches latérales en positionnant la partie plastique de l'attache sur l'ergot du boitier d'extraction, puis en rabattant la partie métallique de l'attache vers l'arrière.

Si vous n'avez pas bien installé les rouleaux broyeurs, vous ne pourrez pas verrouiller correctement ces deux attaches. Dans ce cas, retirez le boitier d'extraction et le filtre et faites tourner légèrement les rouleaux afin qu'ils puissent s'emboiter jusqu'au point de butée, puis remontez ces éléments.



6. Positionnez la vis de réglage du rejet ou de la pâte sur l'avant du boitier d'extraction, puis vissez dans le sens des aiguilles d'une montre pour la serrer. Ne serrez pas la vis trop fort.

7. Enfilez le capot de protection sur la cheminée d'alimentation et emboitez-le.

8. Branchez le cordon électrique à l'arrière de la machine, puis sur une prlse murale.

Montage

B. Démontage



1. Débranchez le cordon électrique de la prise murale, puis de l'arrière de la machine.



2. Retirez le capot de protection en saisissant la cheminée d'alimentation et en tirant vers le haut.



3. Retirez la vis de réglage en dévissant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



4. Déverrouillez les deux attaches latérales en tirant sur les parties métalliques. Ecartez les attaches du boitier d'extraction.



5. Retirez le boitier d'extraction en le faisant glisser vers l'avant de l'appareil.



6. Retirez le filtre.



7. Retirez avec précautions les rouleaux broyeurs de leur boitier.



8. Retirez le boitier des rouleaux broyeurs en le tenant par la cheminée d'alimentation et en tirant vers l'avant de l'appareil.

Remarque : les rouleaux broyeurs n'ont pas besoin d'affûtage. Il ne s'agit pas de lames. Ils fonctionnent en mastiquant les aliments, un peu comme vos dents. Ils ne râpent ni ne tranchent les aliments. La faible vitesse de rotation permet de préserver les nutriments et les enzymes les plus fragiles.

Les accessoires

C. Utiliser les filtres



Tamis fin
Le tamis fin sert à faire des jus de fruits et de légumes avec un minimum de pulpe dans le jus. Ce tamis convient pour la majorité des fruits et des légumes, mais aussi pour faire du jus d'herbe.



Tamis grossier
Le tamis grossier sert à faire des jus de fruits et de légumes en laissant passer de la pulpe dans le jus. Ce tamis convient lorsque vous désirez faire des jus dans lesquels vous aurez un peu de pulpe.



Tamis à purées (tamis ouvert)
Le tamis à purées s'utilise avec l'ouverture tournée vers le bas.
Lorsque vous utilisez ce tamis pour réduire les aliments en purée, la sortie va se faire par l'orifice situé sous l'avant de l'appareil.
Ce tamis convient pour faire des purées, des aliments pour bébés, des beurres de noix, des sorbets.
Ce tamis s'utilise avec la vis de réglage de rejet (jus).



Le tamis pour pâte à gâteaux (tamis fermé)
Le tamis pour pâtes s'utilise lorsque vous désirez obtenir un résultat extra-lisse : pâtes à gâteaux et à pains, beurres de noix, sorbets, ...
En utilisant ce tamis, les aliments sortiront par l'orifice situé sur l'avant de l'appareil.
Lorsque vous utilisez ce tamis, servez-vous de la vis de réglage de la pâte.

D. Utiliser les vis de réglage



Vis de réglage de rejet (jus)
Cette vis s'utilise avec le tamis fin, le tamis grossier et le tamis à purées. Cette vis vous permet de régler la pression qui va être exercée sur la pulpe à l'intérieur de l'appareil. Plus vous resserrez la vis plus la pression exercée sera importante. En resserrant cette vis vous obtiendrez un plus grand taux d'extraction de jus aves des aliments fermes tels que les carottes, le céleri, les pommes fermes. Cependant, veillez à ne pas trop serrez cette vis si vous faites des jus avec des aliments mous ou de l'herbe.

Les accessoires

- Resserrer la vis : pour extraire le maximum de jus des fruits et légumes fermes
- Desserrer la vis : pour extraire le jus des fruits et légumes mous, ainsi que les herbes

Lorsque vous utilisez le tamis à purées, serrez cette vis jusqu'au bout afin que les aliments ne ressortent pas par cet orifice, mais bien par la sortie située sous l'appareil.



Vis de réglage de la pâte
Utilisez la vis de réglage de la pâte avec le tamis pour pâtes à gâteaux lorsque vous souhaitez réaliser des préparations à pains ou gâteaux, des sorbets, des beurres de noix.

E. Utiliser les poussoirs



Poussoir en plastique
Ce poussoir est particulièrement étudié pour pousser les aliments dans l'extracteur sans qu'il ne touche les vis jumelées. Appuyez fermement sur le poussoir pour accompagner les aliments dans les vis. Le point de butée du poussoir l'empêchera de toucher les vis.



Poussoir en bois
Ce poussoir en bois peut-être utilisé pour pousser les ingrédients jusque dans les vis jumelées. Il peut entrer en contact avec les vis sans pour autant les endommager.

F. Utiliser le plateau anti-gouttes



Plateau anti-gouttes
Glissez simplement ce plateau entre les deux pieds du Green Star™ Elite et placez le pichet à jus dessus. Cela évitera que des gouttes ne viennent salir votre plan de travail.

Préparer des jus frais

Jus d'herbe de blé délicat

- *4 poignées d'herbe de blé*
- *4 carottes*
- *1 pomme*
- *1 tranche fine de gingembre*

C'est une manière de consommer le jus d'herbe de blé particulièrement sain en profitant du bon goût du jus. L'effet bienfaisant du jus d'herbe de blé est de plus en plus reconnu. En Californie, il existe déjà des bars à jus d'herbe de blé dans lesquels on peut avoir du jus fraîchement pressé. Dans le sud de l'Allemagne, on propose de plus en plus l'herbe de blé à l'achat pour en faire du jus.

Jus de pommes - oranges

- *3 pommes croquantes*
- *3 oranges moyennes*
- *1/2 citron*

Pelez oranges et citrons. Utilisez le tamis fin : introduisez tout à la fois, et ajoutez un peu de zeste de citron.

Jus force verte (énergétique)

- *2 oranges*
- *1 mangue*
- *1 c. à café de poudre de spiruline*
- *1/2 avocat*

Utilisez au choix le tamis fin ou grossier. Pressez oranges et mangue. Mixez à part la spiruline et l'avocat, puis intégrez-les au jus.

Nettoyant au citron

- *2 petits pamplemousses*
- *3 oranges moyennes*
- *1/2 petit citron*
- *1/2 citron vert*

Retirez la peau des fruits et utilisez le tamis fin.

Nectar d'Ambroise

- *2 grappes de raisins*
- *3 pommes*
- *1 kiwi*
- *1 tranche de melon*
- *1 tranche d'ananas*
- *1 citron*
- *1/2 tasse d'airelles*

Utilisez le tamis fin : pressez d'abord raisins, pommes et kiwi, puis ananas et melon coupés en cubes en intercalant les airelles. Terminez avec le citron pelé et coupé en 4.

Punch au melon

- *½ melon Cantaloupe*
- *2 tranches de pastèque*

Utilisez le tamis fin : coupez le tout en dés, pressez et servez très frais.

Orient-Express

- *3 feuilles de chou blanc*
- *4 têtes de fenouil avec tiges et feuilles vertes*
- *6 carottes moyennes*
- *2 pommes*

Utilisez au choix le tamis fin ou grossier : presser dans l'ordre le chou coupé en longueur, le fenouil, les pommes en tranches en intercalant les carottes une par une.

Préparer des pâtisseries

Pour les recettes suivantes, utilisez soit le tamis à purées pour obtenir une texture granuleuse, soit le tamis à pâtisserie pour une texture plus lisse.

Barres de riz

- *2 tasses de riz (trempé pendant toute la nuit)*
- *1/2 tasse de graines de tournesol (trempées pendant toute la nuit)*
- *2 c. à soupe de graines de cumin*
- *1/2 c. à café de sel de mer*

Mélangez tous les ingrédients et les introduire dans l'appareil petit à petit (il happe de lui-même les ingrédients). Roulez la pâte et formez-la en barres, bretzels, cœurs etc...
Faites cuire les formes au four ou dans un dessiccateur à 40°.

Biscuits sucrés

- *150 g d'amandes ramollies*
- *75 g de graines de sésame*
- *150 g de noix de cajou*
- *75 g de raisins secs*
- *75 g de dattes dénoyautées*
- *75 g de noix de pécan*
- *1/ c. à café d'extrait de vanille*
- *2 c. à soupe de miel*

1. Faites passer les amandes, les noix de cajou, les graines de sésame, les noix de pécan, les raisins secs et les dattes dans l'appareil.

2. Ajoutez la vanille et le miel et mélangez bien pour en faire une pâte.

3. Déroulez la pâte, découpez les biscuits, placez-les sur une tôle légèrement huilée et faites-les sécher pendant 3 heures à l'air ou environ 45 minutes dans un dessiccateur à 40°.

Pain d'Essen

- *300 g de froment ou d'épeautre (à faire germer 2 jours)*
- *1/2 c. à café de sel aux herbes*
- *1 c. à soupe d'huile de sésame ou d'olive*
- *3 gouttes d'huile de germes de blé*
- *1 pincée de cumin*

Faites passer les céréales dans l'appareil. Ajoutez-y les autres ingrédients pour faire la pâte. Formez-en un boudin et coupez-le en petits morceaux. Aplatissez-les en forme de galettes. Faites-les sécher au soleil, dans un dessiccateur ou au four (porte entre-ouverte à 40°C pendant 6 à 9 heures).

Gâteaux de riz

- *2 tasses de riz cuit à la vapeur*
- *1 c. à café d'huile d'olive*
- *épicez avec ail, oignons etc...*

Introduisez les ingrédients dans la cheminée de remplissage en ajoutant de temps en temps de l'huile d'olive. Formez-les, déroulez-les et découpez-les avec des moules, faites-les cuire au four ou dans un dessiccateur à 40°.

Préparer des pâtisseries

Parfait cru aux bananes-myrtilles

- *150 g d'amandes ramollies*
- *75 g de graines de sésame*
- *150 g de noix de cajou*
- *75 g de raisins secs*
- *75g de dattes dénoyautées*
- *75 g de noix de pécan*
- *1 c. à café d'extrait de vanille*
- *2 c. à soupe de miel*
- *7 bananes congelées sans peau et coupées en rondelles*
- *1 ½ tasse myrtilles congelées*
- *1 kiwi*
- *3 grosses fraises*

1. Faites passer les amandes, les noix de cajou, les raisins secs, les dattes et les noix de pécan dans l'extracteur.

2. Mélangez à cette pâte de l'extrait de vanille et du miel et pétrissez le tout pour en faire une pâte.

3. Déroulez la pâte sur une tôle légèrement huilée et la faire sécher pendant deux à trois heures à l'air ou environ 45 minutes dans un dessiccateur.

4. Faites la glace en introduisant dans la machine bananes et myrtilles à la fois. Si l'appareil bloque, enclenchez un bref instant la marche arrière.

5. Etalez la glace sur la pâte séchée et décorez de tranches de fraises et de kiwi.

Croquettes cachou - curry

- *2 tasses de noix de cajou*
- *1 tasse de blé germé (laissez tremper pendant 12 heures jusqu'à ce que le germe commence à sortir)*
- *3 c. à café de curry en poudre*
- *Sel*

Mélangez les noix de cajou et le blé germé, puis introduisez-les dans l'appareil petit à petit. Ajoutez le curry en poudre et du sel.

Récupérez la pâte ainsi obtenue, travaillez-là à la main, puis formez de petits pâtés. Garnissez avec des tomates, des radis et du concombre.

Préparer des accompagnements

Beurre de noix

Faites passer les cernaux de noix dans l'appareil. Vous obtiendrez des noix finement moulues. Mélangez un peu d'eau ou d'huile de table pressée à froid et vous obtenez une délicieuse pâte de noix.

Pistou

Faites passer des noix, du persil, des amandes ramollies, de la citrouille, des tomates séchées, de la sauce de soja et du jus de citron de préférence mélangés dans l'extracteur en ajoutant un petit peu d'huile d'olive.

Des solutions aux problèmes courants

Symptômes	Solutions possibles
La machine ne s'allume pas	Contrôlez si la prise est bien branchée.
La machine s'arrête d'elle-même	La machine est-elle surchargée ? L'extracteur de jus Green Star™ Elite dispose d'une protection contre la surchauffe. Si la machine est surchargée, elle se met automatiquement hors circuit. Après un bref temps de refroidissement, elle se met à nouveau automatiquement en circuit. Contrôlez si toutes les pièces sont correctement montées.
Les rouleaux broyeurs font du bruit	Contrôlez si les rouleaux broyeurs sont correctement montés. Contrôlez si des pièces dures ne se trouvent pas entre les rouleaux broyeurs.
Le boitier d'extraction ne s'emboite pas correctement, ou les attaches latérales ne se ferment pas correctement.	Vérifiez si les rouleaux broyeurs sont bien emboités. Faites-les légèrement tourner de gauche à droite tout en poussant dessus afin qu'ils se mettent bien en place.
Le marc ne sort pas	Desserrez la vis de réglage de sortie jusqu'à ce que du marc sorte.
Le marc est humide	Fermez légèrement la vis de réglage de sortie.
La pulpe du fruit se mélange au jus	Contrôlez la position du tamis ou desserrez la vis de réglage de sortie. Il est préférable d'utiliser des produits plus durs.
Il y a peu de jus	Contrôlez si la vis de réglage de sortie est correctement positionnée, la resserrer si nécessaire.
De la matière à presser se bloque	Mettre l'interrupteur du moteur brièvement une ou deux fois sur « reverse » = en arrière. Si cela ne suffit pas, démonter l'appareil pour débloquer.
Bruits	Bien que l'extracteur de jus Green Star™ Elite soit très silencieux, certains bruits peuvent apparaître. Ils sont généralement normaux et sans risque.